

IVG

Albisola Superiore tra i sapori dei Presidi Slow Food

di **Redazione**

01 Dicembre 2009 - 8:58



[thumb:247:1]Albisola Superiore. I prodotti che rendono unica la nostra terra tra i Presidi di Slow Food che, il 10 dicembre, nell'ambito dell'iniziativa "Madre Day", saranno presentati presso il ristorante da Sem di Albisola Superiore, in abbinamento a vini di eccezione.

Un'occasione per assaporare i gusti unici della Riviera ponentina. I Presidi sono nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità. Con la mobilitazione di tutta la rete Slow Food di soci, tecnici, ricercatori, giornalisti, cuochi e produttori, la Fondazione vuole contribuire al miglioramento delle tecniche di produzione, alla formazione dei produttori e al potenziamento del mercato dei prodotti. I Presidi sono oltre 300 in tutto il mondo, 177 solo in Italia.

La Liguria ne conta 8: Aglio di Vessalico, Asparago Violetto di Albenga, Carciofo di Perinaldo, Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo, Chinotto di Savona, Ciccirelli di Noli, Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna e le Tome di pecora Brigasca.